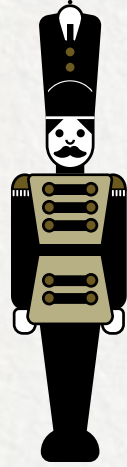


NAVIDAD GOURMET EN SU CASA



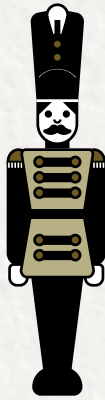
by **Hiberus Gourmet Catering**

HIBERUS GOURMET

CATERING

www.hiberusgourmetcatering.com

ZARAGOZA



HIBERUS GOURMET

CATERING

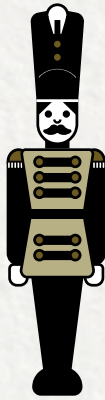
ZARAGOZA

Filosofía:

Nacido a partir de la experiencia del Grupo Palafox Hoteles, Hiberus Gourmet Catering le ofrece una selección de platos para estas navidades, especialmente seleccionados y elaborados por nuestros chefs para que los disfrute en su casa o donde usted desee en estas fechas tan señaladas. Estas navidades, lo mejor de nuestra gastronomía en su casa.



#navidadpalafox
@palafoxhoteles



HIBERUS GOURMET

CATERING

APERITIVOS

**Surtido de canapés Palafox Hoteles;
Jamón ibérico, Matrimonio, Salmón ahumado, Guacamole con pico de
gallo con huevas de arenque, Quesos y uvas**

20 unidades (5 canapés de cada sabor)

Recomendado para 6/8 personas

38,50€



**Surtido trufas de queso;
pistacho, tomate seco, semilla de amapola, parmesano**

20 unidades (5 trufas de cada sabor)

Recomendado para 6/8 personas

22,00€



**La Bombonería:
Macaron de foie-gras, frambuesa lio y almendra y Pirámide de foie-gras
con chocolate de Guayaquil con pan de especias**

20 unidades (10 macaron y 10 pirámide)

Recomendado para 6/8 personas

26,50 €



**Croquetas Coraceros: jamón ibérico, huevos rotos con trufa y
queso cabra-dátil**

24 unidades (8 unidades de cada sabor).

Se entregan en fresco salvo indicación*.

Recomendado para 6/8 personas

26,50 €



HIBERUS GOURMET

CATERING

CREMAS Y SOPAS

**Crema de Bogavante con ravioli de cigalas
al fino de Jerez**

Recomendado para 6/8 personas
28,00 €/2L



Sopa de pescado, con langostinos y almejas

Recomendado para 6/8 personas
53,00 €/2L



**Consomé de pollo de corral de Poleñino
al aroma de vino generoso**

Recomendado para 6/8 personas
23,00 €/1,5L



HIBERUS GOURMET

CATERING

ENTRANTES

Terrina de foie Mi Cuit entero con higos, mermelada artesana y panes

Terrina mi cuit de 180 gr, bote de mermelada y bolsa de tostaditas
Recomendado para 2/3 personas

25,00 €

• • •

Ensalada de bogavante con langostinos, granada y berros

Bogavante cocido-bruto, vinagreta para el aliño, bolsa de mini berros y
18 langostinos cocidos. 1,950 Kg.
Recomendado para 6/8 personas

128,00 €

• • •

Concha del peregrino de txangurro a la Donostiarra

Recomendado para 6 personas
85,00 €/6 unidades

• • •

Cardo tradicional con carabineros, almendras y aceite de cebollino

2,400Kg en guiso
Recomendado para 6/8 personas
62,00 €

• • •

Lasaña de centollo y vieiras a las esencias del bogavante y la trufa

8 lasañas
Recomendado para 6/8 personas
62,00 €



HIBERUS GOURMET

CATERING

PESCADOS Y MARISCOS

**Lubina fría de la costa Atlántica Canaria,
con langostinos y ensaladilla**

1,600Kg de lubina + 12 langostinos tigre + 1,5Kg ensaladilla artesana

Recomendado para 4/5 personas

114,50 €



**Bogavante a la Cardinale con dúo de arroces
y salsa americana**

Recomendado para 6 personas

136,50 €/1,950Kg



**Medallones de rape asado en salsa verde
con almejas y gambas**

Recomendado para 6/8 personas

136,50 €/3Kg

HIBERUS GOURMET

CATERING

CARNES

Capón estofado tradicional con Armagnac, verduras de invierno y chocolate negro

Capón de 4,5Kg aprox. porcionado a trozos medianos y cocinado de forma tradicional + verduritas en bolsa de vacío + bolsa de salsa para acompañar
Recomendado para 6/8 personas

165,00 €



Terrina de Ternasco de Aragón deshuesada, con guiso de orejones, patata panadera y jugo del asado

Terrina de ternasco 1,5Kg aprox, deshuesado y preparado en 6 porciones+ bolsa guiso de orejones + 500 Gr de patatas panaderas + jugo del asado
Recomendado para 6 personas

105,50 €



Solomillo a la broche con patata rústica y salsa de colmenillas

Solomillo de ternera asado 3 Kg brutos + bolsa de puré rústico + bolsa de vacío de 500 ML de salsa de colmenillas
Recomendado para 8/10 personas

198,00 €



Cochinillo deshuesado a baja temperatura con quinoa, reducción de naranja y cebollitas

Terrina de cochinillo 1,5 Kg aprox, deshuesado y preparado en 6 porciones + bolsa de quinoa tricolor + jugo de reducción de naranja
Recomendado para 6 personas

115,50 €

Reservas en info@hiberusgourmetcatering.com y en el 976 46 80 76



HIBERUS GOURMET

CATERING

POSTRES

Pastel Ferrero Roche

19,99 €/6 unidades



**Torrija brioche caramelizada
con sopa de chocolate especiada**

21,50 €/6 unidades



Pastel Kinder

21,50 €/6 unidades



Pastel “ La Navidad hecha postre ”

23,75 €/6 unidades

HIBERUS GOURMET

CATERING

Condiciones:

- Realicen sus pedidos con **7 días de antelación.**
 - Oferta válida durante las celebraciones de Navidad y hasta el **día de reyes.**
 - Recoja su pedido en el **Hotel Palafox en horario de 12.00h a 13.00h** el día del encargo.
 - Importe de **pedido mínimo 100€.**
 - Consulte por la posibilidad y condiciones de **entrega a domicilio.**
 - Las anulaciones del servicio con **menos de 48 horas** se **cobrará íntegramente** el pedido realizado.
 - Anulaciones del servicio comprendidas entre las **48 y 96 horas** anteriores a la entrega del servicio, **se cobrará el 50%** del pedido.
 - Precios con **IVA incluido.**
 - Contacto para realizar pedidos: **info@hiberusgourmetcatering.com**
-



Reservas en info@hiberusgourmetcatering.com y en el **976 46 80 76**

PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com

HIBERUS GOURMET

CATERING

976 46 80 76

www.hiberusgourmetcatering.com

ZARAGOZA